PUISSANT & BOISÉ

PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHÂTEAU LÉO DE PRADES

AOC Saint-Estèphe - Rouge

SITUATION

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

PRÉSENTATION

Le château Léo De Prades appartient à la cave principale de St Estephe fondée en 1934, grâce à la volonté de 42 Viticulteurs pour tenter de sortir d'une terrible crise. Le château détient un vignoble de 14, 5 hectares de vignes situées sur la commune de Saint-Estèphe.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage sous staves et barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.

CÉPAGES

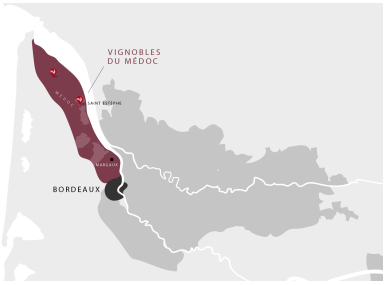
Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge vif et profond. Le nez est fin sur des notes de fruits mûrs mêlées à la vanille et des flaveurs toastés. La bouche est pleine et présente un bel équilibre entre les fruits et le bois. Belle longueur.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.